

# 組織フィールドの生成と非専門家による貢献

## —— 日本イタリア料理の事例から ——

澤 口 恵 一

大正大学研究紀要  
第一〇一輯

### 1. 組織フィールド生成期のエージェント

筆者はイタリア料理の世界で形成されてきた独特のキャリア構造とその時代による変化をテーマに研究を行ってきた。そこで注目されたのは、他国とは異なる発展経路を通じて、日本のイタリア料理産業が形成されてきたという事実である（澤口 2012, Sawaguchi 2015, Rossella 2011）。他国ではイタリア料理は、米国、オーストラリア、フランス、ドイツといった国々にみられるように、移民やその子孫が生業としてイタリア料理店が営んだことにより普及をしていった（Ulrike 2011）。しかし日本のイタリア料理は、イタリア人やイタリア系の移民による貢献以上に、初期の普及過程において民間の日本人が重要な役割を果たしてきた。また専門家としての料理人や飲食業経営者のみならず、イタリアをよく識りイタリア文化を愛する民間人が重要な影響をもたらしてきた。その一端として、本稿では起業家、西村暢夫<sup>1)</sup>と彼の創設した株式会社文流の貢献に焦点をあてる。これにより日本イタリア料理界料という組織フィールドの生成（Machado-da-Silva et al 2006）が、料理を非専門とするキーパーソンによる社会信念にもとづいて企図されたことについて例証したい。イタリア料理というジャンルが、レストラン産業のなかで確たる位置づけをもつようになったのは、日本では 1980 年代以降のことにはすぎない（土田 2009）。西村らは 60 年代から日本のイタリア料理産業の勃興期において、出版、レストラン事業そして、イタリアでの料理研修事業を通じ、多くのイタリア料理専門家を育成してきた。西村は、調理においては非専門家であるが、重要なエージェントとして、イタリア料理というフィー

ルドにおける文化生産のプロデューサーとして貢献してきたことになる。

西村は 1933 年に京都に生まれ、東京外語大学イタリア語科を卒業した。西村の事業家としての根幹にある動機付けは、日本にイタリア語で仕事ができる環境を整えること、そして日本に郷土性、伝統性、家族中心の生活を特徴とするイタリア文化を注入しようとするににあった。その原点は、東京外語大学に他大学の学生とともにとりくんだ「グラムシ研究会」での原書購読にあった。アントニオ・グラムシ (Antonio Gramsci) は、「文化的ヘゲモニー」という概念から革命の生じるメカニズムをとらえなおそうとしたイタリアの思想家である (伊藤ほか 2008)。青年の西村は、このグラムシの概念に触発され、その思想を自ら実践しようとした。

では西村が日本に注入をしようとしたイタリアの食文化と西村はどのように接点をもっていったのだろうか。彼とイタリア料理との関わりは、書籍の輸入業を営むなかで、イタリア各地の出版社を訪ね歩いたことに始まる。イタリアの郷土料理の魅力に惹かれ、イタリア料理の特徴が、イタリアの歴史・地域・生活の根幹にあることに気づいた (西村 2006; 西村・貝谷 2001)。そして西村はイタリア料理を日本に紹介することが、イタリア文化を伝えるうえで有効な方法であると考えたのである。

1960 年代の日本には、民間企業でイタリア語やイタリア文化に関わる仕事は皆無といってよい時代であり、西村も都立高校の英語教員として過ごした。西村はこの状況を打開するために自ら、イタリアの書籍を輸入販売する会社「イタリア書房」を創業し、1973 年に「株式会社文流」を設立したのである。文流という名称は文化交流からとったものであり、創業者による書籍の販売にとどまらない幅広い事業を営もうとする意欲が現れている。ここにグラムシ研究会のメンバーや外語大イタリア語科の卒業者を社員として招き、各種の事業を通じて音楽家、文筆家、大学教員、料理人など多彩なイタリア関係者と深い人脈を形成していった<sup>2)</sup>。文流が取り組んだ事業は、多岐にわたり書籍の輸入販売、翻訳・通訳派遣業、辞書の編集、レストランテ事業とイタリア料理研修などがある。以下では、文流が行ったイタリア料理研修事業の概要について述べ、日本におけるイタリア料理の組織フィールドにおよぼした貢献について検討することにする。

## 2. イタリア料理研修の事業化

まず西村が取り組んだのは、イタリアの ENALC（エナルク）ローマ校に日本の料理関係者を送り込む事業である<sup>3)</sup>。ENALC はファシスト時代の 1938 年に法制化され、職業教育のための学校として全国各地に設立をされた<sup>4)</sup>。なかでもローマ校は一流のホテルを併設し、学生たちはそこで実習を行うことができた。その後 ENALC は後に述べるようにその規模が縮小され 1978 年には州が事業を引き継いだ。

西村は ENALC の講師陣と交流を持ち、1968 年 3 月に日本人の料理関係者を ENALC で 1 ヶ月間学ぶ研修を実施した<sup>5)</sup>。この研修が日本におけるイタリア料理の初の体系的な教育となったのである。1 回目の参加者は、当時第一線で活躍していたホテルのシェフ、料理研究家、栄養士をはじめ 40 人程度が参加をした。

また西村が ENALC との交流を始めた当時、すでに ENALC には帰国後にイタリア料理界を牽引することになるシェフが身をおいていた。そのうちもっとも早くに ENALC に学んだ吉川敏明<sup>6)</sup>によれば、ENALC でイタリア料理を学んだシェフは実に 30 人を超える<sup>7)</sup>。ENALC は正規の教育課程としてレストラン・ワーカーの育成を行っていたが、外国人を正式に受け入れる制度が明確にあったわけではない。イタリア人の流儀らしく現場の柔軟な対応にもとづいて日本人の受入を行っていたと考えられる<sup>8)</sup>。しかし、ENALC の講師陣と西村をはじめとする日本人が形成した非公的なネットワークは、日伊間に太いパイプを築くことになった。

その成果のひとつは、ENALC 講師陣が日本に招聘されレストランでの講習やフェアを実施するようになったことである。その企画を主催し、通訳を自社で行い、柴田書店『専門料理』を通じて広報や成果報告を行ったのは、文流のスタッフであった。ENALC の調理部門の主任講師を務めていたアントニオ・カルーソは、不二家のイタリア料理部門の総料理長に採用され、1971 年から 5 年間にわたり日本に滞在し、日本人に指導を行ない、初期のイタリア料理のキーパーソンと交流を続けた<sup>9)</sup>。

ENALC 講師陣にとってそのような職業上の機会を得たことは、このう

なくよいタイミングでもあった。ENALC は 1970 年後半には斜陽の時代を迎えていたからである。イタリアは地方分権の時代を迎え、ENALC は州の管轄となり、大幅に予算が削減された。同時に併設をされていたホテルもまた 1975 年に閉鎖をされることになった。講師陣の仕事も少なくなくなり、スタッフも削減をされるなかで、日本で活躍の場をみつけることができたことになる。

ENALC のカリキュラムの改編により座学の時間が多くなったことに伴い、西村の企画した研修は途絶えることになった。しかしその後も西村は料理研修事業を再開する機会をうかがっていた。文流は 1987 年にトスカーナ州シエナにおいて、イタリア人との共同事業というかたちで料理研修を再開した。その発端は、シエナ側が地域の振興を目的として、美術を学ぶ日本人を招聘したい提案を日本もちかけたことに始まる。シエナ側の中心にいたのは神父ドン・ティート・ロヴァイ（Don Tito Rovai）である。シエナ側にはフィレンツェが観光産業面で発展をとげるなか、地域振興に苦しんでいた背景があった。西村は日伊協会の人脈を通じてその経緯を知り、シエナ側に料理研修生の受入を提案した。文流はシエナ側の関係者と共同で、シエナ近郊にあるヴィッラ・チェンニーナに残されていた邸宅を買い取り、研修施設に改装し、シエナ・イタリア料理学院を開講した。この学院はイタリア全州にまたがる職業訓練学校の組織 ENAIP<sup>10)</sup> の所属校のひとつとして位置づけられた。

シエナ・イタリア料理学院には半年ごとに 10 人程度の学生が日本から送りこまれた。研修の期間は 1 年であり、当初は半年間の調理・語学の授業がシエナで行われた。調理を教えるスタッフはシエナを中心とするトスカーナ州を中心とする料理人である。シエナでの講習を終えた研修生はイタリア各地のレストランで実地研修を行い、1 年間で帰国するというプログラムである。レストラン研修が行われる店舗はイタリア全国各地に点在しており、高級料理店から大衆的な料理店が含まれていた。店舗の特徴や実態は受講生にはわかりかねるために、受講者の希望や技量に応じて、研修先の店舗が決定された。

文流による研修は、シエナ・イタリア料理学院の閉校にともない 2004 年から、ルッカ・イタリア料理学院にて開講されることとなった。ルッカ・イ

タリア料理学院の代表はジャンルーカ・パルディーニ（Gianluca Pardini）である。彼はシエナ・イタリア料理学院のもっとも若い教員でもあった<sup>11)</sup>。

先駆者である西村のつくりあげた料理の現地研修モデルは、90年代に入ると別の事業者が現れ、差別化と競争の時代に入っていくことになる。そのひとつである ICIF は、ピエモンテ州の支援を受け、地元の有力シェフ、ブルーノ・リブラロン氏が中心となって設立された。設立にあたってはイタリアで働いた経験のある日本人シェフもその構想に関わっており、設立当初から多くの日本人コックが送りこまれてきた。現在 ICIF はピエモンテ州アスティ県コストイリオレ・ダスティを拠点としている。ICIF 文流研修との相違点は主に次の2点があげられる。1つ目として ICIF は日本人以外にも米国人、ブラジル人、韓国人など多くの外国人にイタリア料理教育を施している。2つ目に、プロフェッショナルなコックとして3年以上の経験があることである。

ICIF からスピンアウトしたスタッフが開講している ICT についても触れておく必要があるだろう。同研修は日本人を対象に開講されており、イタリア人ダニエラ・パトリアーカ代表とイタリア料理研究家である長本和子が共同で運営にあたっている。同研修はピエモンテ州ドモドッソラにあるエマッジャ・ホテル学校の施設にて開校されている。

### 3. イタリア料理研修の互惠性

文流研修についてこれらの研修が相次いで創設され、現在まで継続をしているのは、次のような理由によるものであると考える。第1に日本人の留学生を受け入れることに対する経済効果に対する期待が地元にあることである。たとえば ICIF 研修の行われる地域は人口わずか6千人程度のコムーネである。第2に研修生を受け入れるレストランにとって、日本人研修生は技術に長け熱心に学ぶ意欲があり、質の高い労働力を低いコストで得ることができるという利点があった<sup>12)</sup>。まずイタリアでは若年層の失業率は極めて高い水準にあるものの、長時間の労働を求められる料理人になろうとする若者は次第に減っていた。またモータリゼーションの進行にともない、衆目

を集める高級レストランは、地方に点在するようになった。地方のレストランは繁忙期と閑散期の売上げに大きな違いがあり、繁忙期に流動性が高い労働力を安定的に確保することが必要となっていた。

一方、日本人研修生にとっての研修事業の魅力は、次の2点に大きく集約することができよう。確実に仕事ができるレストランを紹介してもらえること、滞在許可証の発行手続きを研修機関が窓口となって確実に進めてもらえることである。90年代まで日本人コックは、イタリアで不法滞在・不法就労をしながら学ぶことが多かった。上にあげた利点は外国人労働者の不法就労に対する罰則が厳しくなった2000年代以降により大きなものになっていった。こうした需要と供給のバランスにより、研修事業の必要性もまた高まっていたのである。

イタリア側のレストランと文流研修との互恵的な関係性を象徴する研修生の事例をここで挙げておきたい。文流研修が始まった当初、受け入れ先となっていた高級料理店に、イタリア料理界の代表的な人物であるジャンフランコ・ヴィッサーニ (Gianfranco Vissani) が経営する Casa Vissani がある。同店は、ウンブリア州バスキという人口3000人程度の村にあり、1974年の開業当初しばらくは、父親が経営するトラットリアの中で営業していた。1980年前半からガイドブックで注目されるようになった。

現在同レストランのシェフである森伸一は、三重県四日市の出身であり、20代から地元で喫茶店を営んでいた<sup>13)</sup>。日本にいる当初からイタリア料理に魅力を感じ、独学で学んではいたものの、当時日本では文流が出版した本に掲載されていた素材、たとえばグアンチャーレを入手することすらできなかった。そこで森は「本物をみたい」と強く感じて1992年29歳で文流研修に参加をすることにしたのである。

森は西村に「田舎だけだいいレストランがある」といわれ、Casa Vissani に研修生として送りこまれた。そして言葉も不自由な状態で、レストランで働くことになった。研修生とはいえ、受け入れたレストラン側では不可欠な労働力として期待される。イタリア人のシェフは、研修生の実力に応じて、調理場でのポジションを与え必要に応じて変えていくことが一般的である。森もまた当初は魚担当の部門シェフのもとで下処理を担当する役割が与えら

れた。森は「自分が辞めたら次の人たちに迷惑がかかるかもしれない」と思いながら、毎日必死で仕事に取り組んだと回顧している。彼の日本人特有の細やかな包丁使いは、周りのイタリア人を当初から凌駕していた。その結果、入店からわずか3ヶ月で魚の部門を任されることになったのである。研修終了後にも森はその店で働きつづけ、2年半後一時帰国をしたいと申し出た森に対して、ヴィッサーニは必ず帰国をするようにといい、飛行機のチケット代を支給した。そして帰国後は森をそのレストランのシェフとすることを約束した。ヴィッサーニが自ら厨房で調理を行うことはない。多忙な彼が紙とペンそしてファックスを使って送るメニューを、料理として形にするのが森の役割であった。森はイタリアのメディアからもヴィッサーニの右腕と呼ばれるまでになり、イタリアに渡ってから現在にいたるまでこのレストランで働きつづけている。

以上の森の経歴は、日本人の研修生が、現地で有能な戦力として機能したこと、イタリアの高級料理店の発展を支えた存在であったことを示唆している。筆者による日本人シェフへのインタビューでは、日本人が現地のレストランの質を高めたとする事例を数多く聞くことができた<sup>14)</sup>。

#### 4. セカンド・ライフの探索： 女性たちのイタリア料理研修

文流研修の特徴は、専門の料理人のみならず、イタリア文化やイタリア料理に関心をもつ日本人を、数多く研修に受け入れてきたことにある。イタリア文化を日本に伝えるという理念からすれば、それは当然の選択であったというべきだろう。筆者の研修現場の視察やインタビューの経験から判断すると、文流研修への参加者の2割程度はこうした女性たちである。男性のほとんどは専業コックとしての経験をもっていたのに対して、女性たちのなかには、職業としてのコックを未経験のまま研修に参加する者が少なからずいる。

女性たちの多くは、新しい第二の人生を歩み出すためにイタリア料理研修に参加している。以下にある事例を紹介したい<sup>15)</sup>。たとえば、筆者がイン



タビューを行ったある女性は、45歳で1990年に文流研修を利用してイタリアに渡航した。それ以前には東京でも大手の小売店で働いていたのだったが、その仕事を続けることに疑問を感じ、第二の人生を歩み出すことを選択したのである。文流研修については料理雑誌の広告や記事で知っていた。料理の世界は、まったくの未経験であったが、もともとデザイン関係の仕事についていたこともあり、デザインという視点からイタリアに関心をもち、若いころに訪ねたことがあった。未婚だったことから彼女の決断に反対する家族もいなかった。レストランでの研修は学院のあったシエナを希望し、1年間の研修が終わった後にも、彼女は3年半にわたりシエナにとどまり続け3店舗で働いた。彼女が帰国をした当時はイタリア料理ブームの余韻が残る1994年のことであった。帰国後に50歳になっていた彼女は東京でコックとしての職を求めたが、面接にいったレストランが彼女を採用することはなかった。そこで彼女は自宅を改装して完全予約制の小さなイタリア料理店を営むことにした。開業してから20年になるが、いまでも8月には1ヶ月間店を休みにしてイタリアにいる友人を訪ねている。

家庭料理をベースとした、シンプルな素材の組み合わせと比較的単純な調理法を特徴とするイタリア料理は、女性たちにとっても修得がしやすかった。女性たちは専門的な教育をうけたコックとは異なり、イタリア文化そのものに魅力を感じイタリアに渡る事例が多い。このように文流研修を修了者のなかには、まったくの未経験からセカンド・キャリアとしての料理人になったものもいる。こうした人材があらたなイタリア料理・イタリア文化のエヴァンジェリストとなっていったのである。

## 5. 組織フィールドの生成過程：その比較に向けて

本稿では、イタリア料理産業の勃興期に非専門家としての起業家が果たした貢献に焦点をあてた。70年代には本格的なイタリア料理店は、わずしか国内には存在してはいなかったものの、80年代以降になると多くの企業がイタリアと接点をもつようになり、多くの日本人がイタリアやイタリア料理



に関心をもつようになった。さらにはイタリアに渡航したシェフたちが日本で開業をするようになり、専門的料理人の子弟や友人関係のネットワークの厚みも増していった。そして90年代にはブームとよばれるまでに質量の両側面で大きな成長を示したのである。こうした成長を下支えたのは、日伊間で形成されたネットワーク、現地研修を通じて育成された人材という資源であった。そしてそのシステムを生産したのは、料理を専門としない起業家だったのである。本稿で紹介した料理研修に参加した女性たちもまた料理をもともと生業としていない非専門家としてイタリア料理の発展を下支えしてきた。

以上のような組織フィールドの発展経路は、国内におけるフランス料理のそれとは明確な対比をなしている。フランス料理は、明治の近代化以降、外交上の目的やホテル産業の発展によって発展が促されてきた。ホテルの料理人を中心とする司厨士協会が早くから全校的に組織化され、戦後は辻調理師専門学校がフランスの料理人と太いパイプを築き、多くの専門的料理人をフランスに送りこんできた。その発展の大部分は料理を専業とする専門職集団によって進められてきたのである。

一方イタリア料理のフィールドでは、組織の構造化や同業者間で強固にフォーマルな連帯が形成されることはなかった。文流研修の修了者たちが開業をした店舗は多数に及び、トップクラスの料理人として知られる存在もいる。しかし文流研修修了者たちはインフォーマルな繋がりを選択的に維持しているのみであり、文流を核とした組織化がなされているわけではない。またイタリア料理研修を行う事業者間で、連携や交流が図られてきたわけではない。こうしたイタリア料理をとりまく事業者や愛好者によって、自然発生的にそして無秩序にネットワークを形成しながら発展をとげていったことは、国内のイタリア料理の発展経路を考察するうえで重要な特徴であるといえる。

## 謝辞

本研究は JSPS 科研費 23530686, 26380700 の助成を受けたものです。西村暢夫さん、森伸一さん、インタビューに応じてくださった元研修生、吉川敏明さん、辻調グループ校職員の方々、研修の視察を快諾いただいた Gianluca Pardini さんに感謝いたします。

## 註

- 1) 現株式会社文流会長。以下、人名については敬称を略した。
- 2) イタリア料理に関する事業部門の主なメンバーには、イタリア人講師の通訳や料理書の翻訳を行った木戸星哲がいる。またイタリア商事の創業者である清水透も、一時期文流に所属をしていた。
- 3) ENALC の正式名称は Ente Nazionale Addestramento Lavoratori del Commercio である。
- 4) TrentinoCulture (<https://www.cultura.trentino.it>) における "Ente nazionale per l'addestramento dei lavoratori del commercio. Direzione regionale per il Trentino - Alto Adige, 1947- 1985" (SoggettoProduttore\_554977-3.pdf) にもとづく。
- 5) 『専門料理』1982 年 7 月号 27-31 頁の木戸星哲へのインタビュー記事にもとづく。木戸は、ENALC と接触をもとうとしたきっかけは、明星食品奥井清澄社長から、女子社員にイタリア料理を現地で学ばせたいという依頼を受けたことにはじまったと述べている。筆者による西村へのインタビューによれば、明星食品は即席麺の事業化に成功した後、パスタの事業化に取りこんでいた。奥井社長は 1962 年に西村・清水氏とともにイタリアに渡航し視察と製麺機の買い付けを行った。
- 6) イタリア料理における日本の草分け的存在のひとりであり、帰国後西麻布で「カピトリノー」を開業した。現在、世田谷区経堂にて「ホスタリア・エル・カンピドイオ」を経営。吉川は『イタリア料理教本』など多数の著作を記している。
- 7) 『専門料理』1983 年 1 月号 58 頁の吉川敏明へのインタビュー記述にもとづく。
- 8) 吉川敏明とのインタビューにもとづく。
- 9) 『専門料理』1975 年 7 月号 44-45 頁のカルーソ帰国に関する記事を参照。カルーソ以外に文流が招聘した ENALC 講師には、フィナモーレ・マリオ、エバンジェリスタ・フランチェスコ、ラツリィ・マリオがおり『専門料理』に招聘の記事を散見することができる。またエバンジェリスタ・フランチェスコの娘は日本人のシェフと結婚し日本に居住している。

- 10) ENAIP は、イタリアキリスト教労働者協会 (Associazioni Cristiane Lavoratrici Italiane=ACLI) が 1951 年に設立した職業訓練法人 (Ente Nazionale ACLI Istruzione Professionale) である (佐藤 2008)。
- 11) ルッカ・イタリア料理学院と文流は資本的な関係はなく、当学院に受講者を日本から斡旋するという関係であった。また 2014 年 9 月に文流は株式会社 Di Grande (石田大代表) にイタリア料理研修事業を譲渡した。
- 12) 実質的に経営者からわずかな金銭を得ている研修生が多いが、それは儀礼的なものにすぎない。
- 13) 以下の森に関する記述は筆者による森とのインタビューにもとづく。
- 14) ただし、森のように日本人がひとつの店舗にとどまり続けることは極めて稀であり、これほど長期にわたりオーナーとの信頼関係を維持している事例も稀である。
- 15) 同女性へのインタビューにもとづく。インタビューの内容の概要については澤口 (2012) を参照。

## 参考文献

- Ceccarini, Rossella., 2011, *Pizza and Pizza Chefs in Japan: A Case of Culinary Globalization*, Leiden: Brill Academic Publishers.
- 伊藤成彦・片桐薫・黒沢惟昭・西村暢夫編, 1988, 『グラムシと現代』, 御茶ノ水書房.
- 西村暢夫, 2006, 『イタリア食文化の起源と流れ—シエナ・イタリア料理学院レシピ集付』 文流.
- 西村暢夫・貝谷郁子, 2001, 『パスタ手打ち道—イタリア直行便』 雄鶏社.
- Machado-da-Silva, Clóvis L., Edson R. Gurarido Filho, and Luciano Rossioni, 2006, "Organizational Fields and the Structuration Perspective: Analytical Possibilities," *Brazilian Administration Review*, 3 (2) 32-56.
- 佐藤一子, 2008, 「イタリアにおける生涯学習支援者増の形成—統合的生涯学習システムにおける学習支援者の役割・機能—」『法政大学キャリアデザイン学部紀要』 5, 157-180.

- 澤口恵一, 2009 「日本におけるイタリア料理の産業史とコックのライフ・ヒストリー研究: その序論的考察」『大正大学研究紀要』 97, 154-143.
- 澤口恵一編、2010 『日本のイタリア料理産業とコックたち Part I: 産業史と人生史の視点から』 大正大学人間科学科.
- 澤口恵一編、2012 『日本のイタリア料理産業とコックたち Part II: 産業史と人生史の視点から』 大正大学人間科学科.
- Sawaguchi, Keiichi, 2015, "Japanese Cooks in Italy: the Path-Dependent Development of a Culinary Field," James Farrer ed., The Globalization of Asian Cuisines Transnational Networks and Culinary Contact Zones, 125-141, New York: Palsgrave Macmillan.
- Ulrike, Thoms., 2011, "From Migrant Food to Lifestyle Cooking: The Career of Italian Cuisine in Europe," European History Online, Mainz: Institute of European History, 2011.